4.009 Drožďové halušky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
droždie	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30
olej	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
vajcia	8	0,40	8	0,40	10	0,50	10	0,50
krupica	0,70	0,70	1,00	1,00	1,30	1,30	1,80	1,80
maslo	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10
petržlenová vňať čerstvá	0,05	0,03	0,05	0,03	0,10	0,07	0,10	0,07
soľ	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
ochucovadlo	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
hmotnosť porcie v g	15		20		25		30	

Receptúra

Výrobný postup

Na oleji speníme droždie, popražíme pokiaľ sa droždie neoddeľuje od tuku a necháme vychladnúť. Do vychladnutého droždia pridáme krupicu, vajcia, umytú posekanú petržlenovú vňať, soľ, maslo a vymiešame. Z pripravenej masy formujeme malé knedličky, ktoré zavaríme do polievky a varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	182	44	1,35	1,9	0,6	5,2	0,0	4,9	0,1	0,016	0,0	0,0	0,5	0,0
B	223	54	1,62	1,9	0,6	7,3	0,0	5,6	0,1	0,016	0,0	0,0	0,5	0,0
C	310	74	2,13	3,0	0,9	9,6	0,0	8,0	0,1	0,025	0,0	0,0	1,3	0,0
D	406	97	2,77	3,0	0,9	14,6	0,0	9,4	0,1	0,025	0,0	0,0	1,3	0,0